Ginzii

ใบสูตรมาตรฐาน

ทำได้
10 แก้ว
แก้ว 16 ออนซ์ · เอสเปรสโซ่ 2 ช็อต (กาแฟบด 16 ก. ≈ 60 มล.) · นมสดเย็น 150 มล. · น้ำแข็ง 200 ก. · คิดเป็นชุด 10 แก้วแต่ชงทีละแก้ว · ปรับเป็นแก้ว 22 ออนซ์ได้ (ดู variant22oz) · ลาเต้ร้อน/ปั่น ดู variantsNote

ต้นทุนวัตถุดิบต่อแก้ว
≈ 16.38–25.86 บาท
ไม่รวมแก๊ส/ภาชนะ

ราคาขายหน้าร้าน (อ้างอิง)
65–75 บาท
ราคาหน้าร้าน

ต้นทุน: แก้ว 16 ออนซ์ · max = เมล็ดดอยช้าง สันติพาณิชย์ เอสเพรสโซ่ 940 บ./กก. · นมเมจิ 2 ล. · แก้ว PET เอโร่ · หลอด 500 เส้น · น้ำแข็ง 2.00 บ./กก. · min = เมล็ดเอโร่ เอสเพรสโซ่ 480 บ./กก. · นมหนองโพ 5 ล. · แก้ว PP เอโร่ · หลอด 1,000 เส้น · น้ำแข็ง 1.75 · ถ้าใช้เมล็ดกลาง ๆ ราว 700 บ./กก. จะอยู่ราว 22.0 บาท · ไม่รวมค่าเสื่อมเครื่องชง ถุงหิ้ว ไฟ น้ำ · น้ำแข็งเป็นค่าประมาณ · ราคาขาย: เดลิเวอรี Wongnai × LINE MAN (ไม่ใช่ราคาหน้าร้าน · ไม่ระบุขนาดแก้วของลาเต้เย็น): PunThai Coffee ประชานิเวศน์ ดับเบิ้ลลาเต้เย็น 65 บาท (หน้าเมนูระบุ อเมริกาโน่เย็น 22 Oz. 60 บาท) · Inthanin Coffee สุขุมวิท 101/2 คาเฟ่ลาเต้เย็น 75 บาท · อ่านเมื่อ 3 พ.ย. 2569 · หลักฐานบาง 2 ร้านเครือ ไม่มีราคาร้านอิสระที่ตรวจได้ในปีนี้ ⇒ ห้ามเขียน "ร้านทั่วไปขาย 65–75"

เอสเปรสโซ่ (แก้วละ 2 ช็อต · ช็อตละ 8 ก.) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 150.40 บาท ⇒ แก้วละ 15.04 บาท

เมล็ดกาแฟคั่ว 160 ก. ต่อ 10 แก้ว (แก้วละ 16 ก. = 2 ช็อต ช็อตละ 8 ก. ได้เอสเปรสโซ่ราว 60 มล.) · 8 ก./ช็อตเป็นค่ากลางที่เราเลือกจากช่วง 7–9 ก. ที่พบทั่วไป (ไม่ใช่มาตรฐานของใคร) · ไม่หักเมล็ดที่ใช้ปรับเครื่อง/ช็อตแรกที่ทิ้ง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
เมล็ดกาแฟคั่วเอสเพรสโซ่ ดอยช้าง สันติพาณิชย์ (ถุง 500 ก.)	160 กรัม (แก้วละ 16 ก.) *	940 บ./กก.	150.40

นมสดเย็น (แก้วละ 150 มล.) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 74.82 บาท ⇒ แก้วละ 7.48 บาท

นมสดพาสเจอร์ไรส์ 150 มล./แก้ว 16 ออนซ์ · ตวงเป็นมล. คิดราคาต่อลิตร (ไม่แปลงเป็นกรัม) · เก็บในตู้เย็น

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
เมจิ นมสดพาสเจอร์ไรซ์ รสจืด 2 ล.	1,500 มล. (แก้วละ 150 มล.) *	49.88 บ./ล.	74.82

น้ำแข็ง · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 4.00 บาท ⇒ แก้วละ 0.40 บาท

น้ำแข็ง 200 ก./แก้ว 16 ออนซ์ (ปริมาณเป็นค่าที่เราเลือก ไม่มีแหล่งระบุสำหรับลาเต้ — ใช้สัดส่วนเดียวกับชาไทย 16 ออนซ์ในบทชาไทยเย็น) · ราคาเป็นค่าประมาณ: ข่าว MGR 20 ก.ย. 2565 กระสอบละ 35–40 บาท (เชียงใหม่ ไม่ระบุน้ำหนักกระสอบ) เราตั้ง 20 กก./กระสอบ ⇒ 1.75–2.00 บ./กก. · ถามโรงน้ำแข็งที่ร้านซื้อจริง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
น้ำแข็งบริโภค (หลอดเล็ก)	2,000 กรัม (แก้วละ 200 ก.) *	2 บ./กก.	4.00

ภาชนะ (แก้ว ฝา หลอด) · ทำได้ 10 แก้ว · ต้นทุน 29.40 บาท ⇒ แก้วละ 2.94 บาท

วัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคาที่ใช้คิด	บาท
แก้ว PET 16 ออนซ์ (เอโร่ 50 ใบ = 99 บาท)	10 ใบ (ใบละ 1.98 บาท)		19.80
ฝาโดม PET 95 มม. (เอโร่ 100 ชิ้น = 59 บาท)	10 ชิ้น (ชิ้นละ 0.59 บาท)		5.90
หลอดงอ 8 มม. (เอโร่ 500 เส้น = 185 บาท)	10 เส้น (เส้นละ 0.37 บาท)		3.70

ราคาจริงขึ้นกับแหล่งซื้อ ให้แก้ราคาเป็นของร้านเองแล้วคิดใหม่

วิธีทำ

1. ชั่งเมล็ดกาแฟบดแล้ว 16 กรัมใส่ที่กรอง (portafilter) กดอัดให้เรียบ — ใช้เครื่องชั่งทุกครั้งในช่วงแรก
2. สกัดเอสเปรสโซ่ 2 ช็อต (ราว 60 มล.) ลงถ้วยหรือเหยือกเล็ก ให้มีครีมาสีน้ำตาลทองอยู่ด้านบน
3. ตักน้ำแข็ง 200 กรัมใส่แก้ว 16 ออนซ์ ด้วยที่ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ ไม่ใช้มือหรือใช้แก้วตัก
4. ตวงนมสดเย็น 150 มล. เทลงบนน้ำแข็ง น้ำนมสีขาวท่วมช่องว่างระหว่างก้อนน้ำแข็ง
5. เทเอสเปรสโซ่ที่สกัดเสร็จลงบนนมช้า ๆ ให้เห็นชั้นสีน้ำตาลไล่ลงสู่สีขาว
6. ปิดฝาโดม เสียบหลอด เสิร์ฟทันที (ให้ลูกค้าคนก่อนดื่ม)

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ ใน __NEXT_DATA__) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · เมล็ดกาแฟรวมของโรงคั่วไทย (ดอยช้าง สันติพาณิชย์ — ราคาเปิดเผยบน Makro) · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าเสื่อมเครื่องชงเอสเปรส

โซ่ เครื่องบด ตู้แช่ (ไม่ได้คิด) · ค่าบำรุงรักษา/ซ่อมเครื่อง ค่าล้างเครื่อง · เมล็ดที่ใช้ปรับเครื่อง ช็อตแรกที่ทิ้ง กากที่ทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · นมที่เสียหรือเทเหลือ · ถุงหิ้วแก้ว (ถ้าให้) · ค่าไฟ แก๊ส น้ำ · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

Ginzii

SOP ครัว

งานเตรียมล่วงหน้า

เมื่อไร	งาน	✓
ก่อนเปิดร้าน	อุ่นเครื่องชง ล้างหัวกรุ๊ป สกัดทิ้ง 1 ช็อตเพื่อปรับเครื่อง ชั่งน้ำหนักกาแฟบดและปริมาณเอสเปรสโซ่รอบแรก แล้วจดเป็นค่ามาตรฐานของร้าน	☐
ก่อนเปิดร้าน	นมสดเก็บในตู้เย็นต่ำกว่า 5°C ตวงใส่เหยือก 150 มล. (และ 220 มล. ถ้าขายแก้ว 22 ออนซ์) วางไว้ในตู้เย็นใกล้จุดชง ติดป้ายวันที่เปิดบนบรรจุภัณฑ์นม	☐
ก่อนเปิดร้าน	เตรียมถังน้ำแข็งบริโภค (ฝาปิด สูงจากพื้น ≥ 15 ซม. ขอบถัง ≥ 60 ซม.) ที่ตักด้ามยาวแขวนไว้ ไม่แช่ของอื่น	☐
ก่อนเปิดร้าน	เช็คแก้ว ฝา หลอด ว่าพอดีกัน และพอขายทั้งวัน	☐

ระหว่างขาย

เมื่อไร	งาน	✓
ทุกแก้ว	ชั่งเมล็ด 16 ก. → สกัด 2 ช็อต → น้ำแข็ง 200 ก. → นมสด 150 มล. → เทเอสเปรสโซ่ → ปิดฝา เสียบหลอด	☐
ทุกแก้ว	ใช้ที่ตักน้ำแข็งเท่านั้น ห้ามใช้มือหรือใช้แก้วตัก	☐
ตลอดวัน	นมสดที่ตั้งทิ้งนอกตู้เย็น ไม่เกิน 2 ชั่วโมงต่อรอบ ตามประกาศ สธ. 2566 · เกินให้เก็บตู้เย็นหรือทิ้ง	☐
ทุก 2–3 ชั่วโมง	เช็คว่าเอสเปรสโซ่ยังได้ ~60 มล. ใน 25–30 วินาทีตามที่ร้านตั้งไว้ (ค่าของร้านเอง ไม่ใช่เกณฑ์กฎหมาย)	☐

ปิดร้าน / เก็บของ

เมื่อไร	งาน	✓
ปิดร้าน	นมที่เหลือเก็บตู้เย็นต่ำกว่า 5°C ติดป้ายวันที่เปิด · ไม่พบเกณฑ์วันหลังเปิดตามกฎหมายไทย ⇒ ใช้ตามฉลาก/ให้หมดโดยเร็ว ทิ้งถ้ากลิ่นรสเปลี่ยน	☐
ปิดร้าน	น้ำแข็งที่เหลือในถังทิ้งให้หมด ล้างถังและที่ตักให้สะอาด คว่ำให้แห้ง	☐
ปิดร้าน	ล้างหัวกรุ๊ป ที่กรอง ก้านตีนม เทกากกาแฟ ล้างเหยือกนม เช็ดเครื่องบด ตามคู่มือเครื่องของร้าน	☐

การเก็บและอุณหภูมิ

- นม/เครื่องดื่มที่วางอุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 2 ชั่วโมง · เก็บเย็นต่ำกว่า 5°C
  ที่มา: ประกาศ สธ. 2566 ข้อ 4 และ 6(4) (เครื่องดื่มจัดเป็นประเภทไม่ใช้ความร้อน)

ข้อควรระวังของเมนูนี้

- น้ำแข็งที่ใส่แก้วลูกค้า ต้องเก็บในภาชนะสะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. (ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.) ใช้อุปกรณ์คีบหรือตักโดยเฉพาะที่มีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค · น้ำแข็งต้องสะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 14 (ราชกิจจาฯ เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก 20 มิ.ย. 2561) · เปิดอ่านตัวบทจริง 3 พ.ย. 2569 · ตัวเลขเกณฑ์เชื้อของน้ำแข็งอยู่ในประกาศฉบับอื่น เราไม่ได้อ่านจึงไม่ใส่ตัวเลข
- เครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย (เช่น เอสเปรสโซ่ที่สกัดแล้วรอเทลงแก้ว) ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดคลุม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และน้ำที่ใช้ปรุงต้องได้เกณฑ์น้ำบริโภคของกรมอนามัย
  ที่มา: กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 12 วรรคสอง (เปิดอ่านตัวบท 3 พ.ย. 2569)
- นมสดและลาเต้เย็นที่ปรุงแล้ว: ประกาศนิยามเครื่องดื่มเป็นอาหารประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องเก็บในตู้เย็น/ตู้แช่ที่คุมอุณหภูมิต่ำกว่า 5°C หรือวางอุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมงระหว่างเตรียม/จำหน่าย · ข้อ 6(2) ให้เก็บ "ผลิตภัณฑ์จากนม" ที่รอปรุงในตู้เย็นต่ำกว่า 5°C ด้วย (การตีความว่าครอบคลุมนมสดพาสเจอร์ไรส์เป็นของเรา ตัวบทไม่ได้ระบุคำว่า "นมสด")
  ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (ราชกิจจาฯ เล่ม 140 ตอนพิเศษ 147 ง 22 มิ.ย. 2566) ข้อ 4 · ข้อ 6(2) · ข้อ 6(4) · เปิดอ่านตัวบท 3 พ.ย. 2569
- นมสดพาสเจอร์ไรส์ (ถุง/ขวด) เก็บในตู้เย็นไม่เกิน 8°C ตลอดเวลา เก็บได้ประมาณ 10 วันนับจากวันบรรจุ · นมยูเอชทีกล่องที่ยังไม่เปิดเก็บที่อุณหภูมิปกติได้ประมาณ 6 เดือน · ไม่พบแหล่งทางการที่ระบุจำนวนวันหลังเปิดแกะ ⇒ ไม่ใส่ตัวเลข ให้ยึดฉลากและใช้ให้หมดโดยเร็ว ติดป้ายวันที่เปิด ทิ้งเมื่อกลิ่นหรือรสเปลี่ยน
  ที่มา: อย. ผ่านเดลินิวส์ "อย. แจกคัมภีร์ดื่มนมปลอดภัย แนะ 3 เช็ก ก่อนซื้อ พร้อมสูตรเก็บรักษานม 5 ชนิด" 30 พ.ค. 2569 (dailynews.co.th/news/5903635) · ⚠ ข่าวสรุปคำแนะนำของ อย. ไม่ใช่ตัวบทกฎหมาย · ข้อปฏิบัติ "ติดป้ายวันที่เปิด" เป็นของเราเอง ไม่ใช่ข้อความในข่าว
- คาเฟอีน: เอสเปรสโซ่ 1 ช็อต (30 มล.) ประมาณ 63 มก. (Mayo Clinic) · เอสเปรสโซ่ 60 มล. ประมาณ 80 มก. (EFSA) ⇒ ลาเต้เย็น 2 ช็อตต่อแก้ว ราว 80–126 มก. (ค่าจริงขึ้นกับเมล็ด/การสกัด) · ผู้ใหญ่สุขภาพดีรับได้ไม่เกิน 400 มก./วัน (Mayo Clinic · EFSA) · ครั้ง

เดียวไม่เกิน 200 มก. (EFSA) · หญิงตั้งครรภ์/ให้นมบุตรไม่เกิน 200 มก./วันจากทุกแหล่ง (EFSA)

ที่มา: Mayo Clinic "Caffeine: How much is too much?" (ตาราง Espresso 1 oz (30 mL) = 63 mg · 400 mg/วัน) · EFSA topic Caffeine ("An espresso (60ml) 80mg" · 200 mg/ครั้ง · 400 mg/วัน · 200 mg/วัน ตั้งครรภ์) · เปิดอ่านหน้าเว็บจริง 3 พ.ย. 2569

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ ใน __NEXT_DATA__) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · เมล็ดกาแฟรวมของโรงคั่วไทย (ดอยช้าง สันติพาณิชย์ — ราคาเปิดเผยบน Makro) · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าเสื่อมเครื่องชงเอสเปรสโซ่ เครื่องบด ตู้แช่ (ไม่ได้คิด) · ค่าบำรุงรักษา/ซ่อมเครื่อง ค่าล้างเครื่อง · เมล็ดที่ใช้ปรับเครื่อง ช็อตแรกที่ทิ้ง กากที่ทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · นมที่เสียหรือเทเหลือ · ถุงหิ้วแก้ว (ถ้าให้) · ค่าไฟ แก๊ส น้ำ · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com

คู่มือจัดจาน



ภาชนะ

แก้ว PET 16 ออนซ์ + ฝาโดม 95 มม. + หลอด

น้ำหนักต่อแก้ว

ของ	ปริมาณ	หมายเหตุ
กาแฟบด (เอสเปรสโซ่ 2 ช็อต)	16 กรัม	ช็อตละ 8 ก. · ได้เอสเปรสโซ่ ~60 มล.
นมสดเย็น	150 มล.	
น้ำแข็ง	200 กรัม	แก้ว 16 ออนซ์

ลำดับการจัด

1. ตักน้ำแข็ง 200 กรัมใส่แก้ว
2. ตวงนมสดเย็น 150 มล. เทลงบนน้ำแข็ง
3. เทเอสเปรสโซ่ 2 ช็อตลงบนนมช้า ๆ ให้เห็นชั้นน้ำตาลกับขาว
4. ปิดฝาโดม เสียบหลอด

เครื่องเคียง

ตรวจก่อนเสิร์ฟ

- ☐ ชั่งเมล็ด/ตวงนมทุกแก้ว — ตักด้วยตาต้นทุนไม่นิ่ง
- ☐ น้ำแข็ง 200 กรัมเท่ากันทุกแก้ว
- ☐ เอสเปรสโซ่ที่สกัดเสร็จต้องเทลงแก้วทันที ไม่ทิ้งให้เย็นขม
- ☐ ฝาปิดสนิท ผนังแก้วไม่เลอะ
- ☐ เทสแก้วจริงรอบแรก: รวมแล้วไม่ล้นแก้ว 16 ออนซ์

ราคาวัตถุดิบ: Makro (makro.pro ไม่เลือกสาขา · อ่าน displayPrice จากหน้า /p/ ใน __NEXT_DATA__) · เช็ค 3 พ.ย. 2569 · เมล็ดกาแฟรวมของโรงคั่วไทย (ดอยช้าง สันติพาณิชย์ — ราคาเปิดเผยบน Makro) · ยกเว้นน้ำแข็งที่เป็นค่าประมาณ (ไม่มีแหล่งราคาปัจจุบัน) · ตรวจข้อมูล 2026-11-03 · * = ปริมาณประมาณ · ไม่รวม ค่าเสื่อมเครื่องชงเอสเปรสโซ่ เครื่องบด ตู้แช่ (ไม่ได้คิด) · ค่าบำรุงรักษา/ซ่อมเครื่อง ค่าล้างเครื่อง · เมล็ดที่ใช้ปรับเครื่อง ช็อตแรกที่ทิ้ง กากที่ทิ้ง (คิดเหมือนใช้ได้ 100%) · นมที่เสียหรือเทเหลือ · ถุงหิ้วแก้ว (ถ้าให้) · ค่าไฟ แก๊ส น้ำ · ค่าแรง ค่าเช่า · ginzii.com